





Karczek na ostro

Pyszna, ostra karkówka

 Czas na High: 2,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- karkówka, 0,5 kg
- oliwa, 3 łyżki
- cebula, 1 szt
- papryka żółta, 1 szt
- papryka czerwona, 1 szt
- chilli, 1 szt
- sos sojowy, 2 łyżki
- limonka, ½ szt
- cukier, łyżka
- kolendra, ½ pęczka
- koncentrat pomidorowy, 2 łyżki
- pieprz, do smaku
-



Wykonanie:

Karkówkę pokrój na szerokie paski. Warzywa posiekaj drobno. Wszystkie składniki wymieszaj, dopraw sypkimi i mokrymi przyprawami, skrop oliwą. Ustaw poziom na high i gotuj przez 2,5 godziny. Przed podaniem posyp siekaną kolendrą.

Złote myśli

- Kolendrę możesz zastąpić siekaną pietruszką.

przepis Darka Kuźniaka